ETIQUETADO PROPUESTA COFEPRIS

ACUERDO POR EL QUE SE EMITEN LOS LINEAMIENTOS A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 25 DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS QUE DEBERÁN OBSERVAR LOS PRODUCTORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS PARA EFECTOS DE LA INFORMACIÓN QUE DEBERÁN OSTENTAR EN EL ÁREA FRONTAL DE EXHIBICIÓN, ASÍ COMO LOS CRITERIOS Y LAS CARACTERÍSTICAS PARA LA OBTENCIÓN Y USO DEL DISTINTIVO NUTRIMENTAL A QUE SE REFIERE EL ARTÍCULO 25 BIS DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

Leer Diario Ofcial ETIQUETADO

CAPÍTULO I

DE LOS CRITERIOS GENERALES DE IMPLEMENTACIÓN PARA EXPRESAR LA INFORMACIÓN A QUE HACE REFERENCIA EL ARTÍCULO 25 DEL REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

ARTÍCULO SEGUNDO.- La información a expresarse en el etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas a que hace referencia los párrafos segundo y tercero del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, deberá ser expresada en el área frontal de exhibición del envase de modo tal que sea informativo, visible y legible.

El área frontal de exhibición, señalada en la fracción II Bis 1, del artículo 2o. del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, se entenderá por aquélla donde se encuentra la denominación y la marca comercial del producto. A efecto de calcular dicha área, se estará a lo dispuesto en la NOM-030-SCFI-2006, Información comercial Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones, y sus actualizaciones, aplicándosele lo correspondiente al término "superficie principal de exhibición".

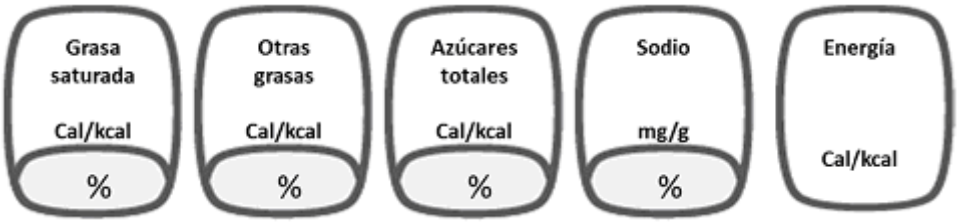
ARTÍCULO TERCERO.- Las menciones obligatorias a que se refiere el artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios deberán sujetarse a las siguientes especificaciones y características:

I. Las menciones obligatorias a expresarse en el etiquetado deberán estar contenidos en el siguiente ícono:

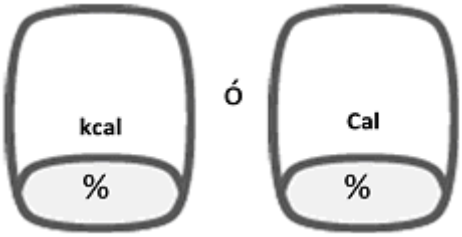
II. Las dimensiones mínimas son reguladas en función del área frontal de exhibición, de tal forma que las menciones obligatorias deben ocupar por lo menos 0.5 % de la misma por cada ícono que haya de ser reportado pero nunca deberá ser menor a 0.6 cm de ancho y 0.9 cm de alto. En todos los casos, cada ícono deberá guardar la proporción de dos tercios de ancho respecto de la altura.

III. La expresión de los nutrimentos y el aporte energético deberá sujetarse a lo siguiente:

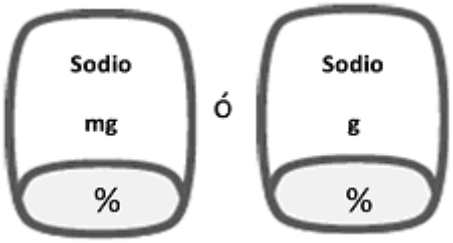
a) Cumplir con el siguiente orden de izquierda a derecha: Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía. Esto tal y como se muestra a continuación:



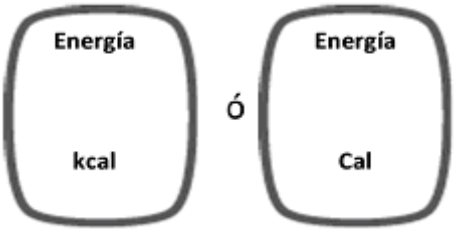
b) Representar el porcentaje del aporte calórico de Grasa saturada, Otras grasas y Azúcares totales en kilocalorías o Calorías debiendo usar la abreviatura "kcal" o "Cal" y el porcentaje con el signo porcentual "%", tal y como se muestra a continuación:



c) Reportar el contenido de Sodio en miligramos debiendo usar la abreviatura "mg", o en su caso "g" cuando se declare más de un millar, y el porcentaje con el signo porcentual "%", tal y como se muestra a continuación:



d) Expresar el contenido energético usando la palabra "Energía" seguido del número de kilocalorías correspondientes, debiendo usar la abreviatura "kcal" o "Cal", tal y como se muestra a continuación:



IV. Los envases de alimentos y bebidas no alcohólicas, considerados como individuales, deberán realizar la declaración de Grasa saturada, Otras grasas, Azúcares totales, Sodio y Energía, por el contenido total del envase, considerando lo dispuesto en las fracciones I, II y III de este artículo.

V. Cuando se trate de un envase familiar, en el que el productor opte por declarar por porción, deberá cumplir con lo siguiente:

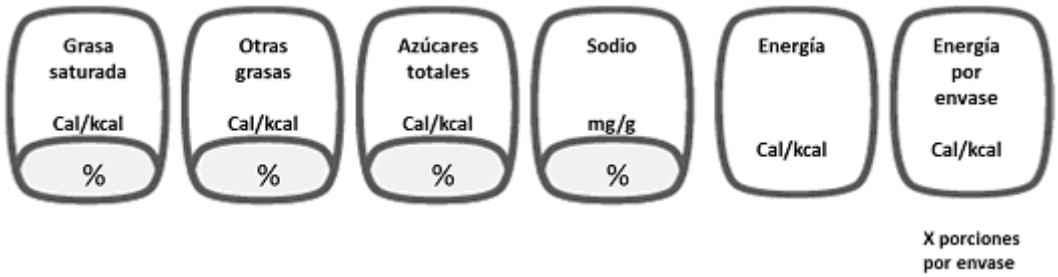
a) La declaración se hará por porción, pieza o medida casera.

b) Se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías totales, el cual se ubicará al final de los íconos a que hace mención el inciso a) de la fracción III de este artículo.

c) Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los

íconos mencionados.

Lo anterior se representará de la siguiente manera:



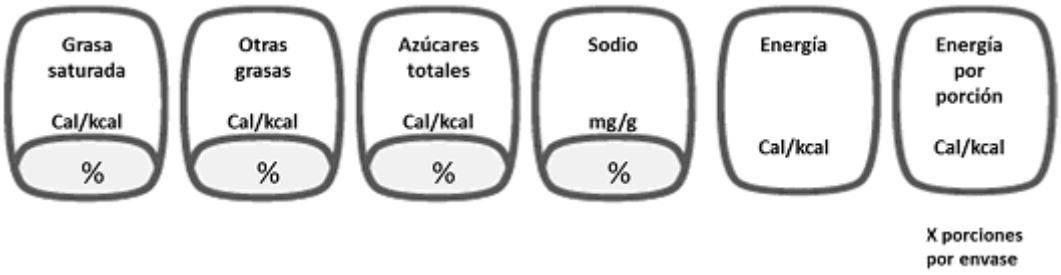
VI. Las menciones obligatorias a que hace referencia el inciso c) del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, deberán cumplir con lo siguiente:

a) Los criterios establecidos en la fracción III de este artículo, se deberán declarar por envase.

b) Se añadirá un ícono en el que se declaren las kilocalorías por porción, el cual se ubicará al final de los íconos a que hace mención el inciso a) de la fracción III de este artículo.

c) Se deberá señalar el número de porciones contenidas en el envase, bajo el último de los íconos mencionados.

Lo anterior se representará de la siguiente manera:



El presente numeral no le será aplicable a:

(i) las bebidas saborizadas que sean consideradas de bajo contenido energético,

(ii) aquellos productos envasados de manera individual cuyo contenido sea menor a la porción de referencia señalada en el artículo noveno del presente Acuerdo.

ARTÍCULO CUARTO.- Para los envases comprendidos en las fracciones IV, V y VI del artículo tercero del presente Acuerdo, se deberá observar lo siguiente:

I. Cuando el valor de un nutrimento sea igual a cero se deberá declarar en cero "0", lo mismo que su valor porcentual.

II. Cuando el valor de un nutrimento sea menor a 5 kilocalorías se deberá declarar en cero "0", lo mismo que su valor porcentual.

III. Para realizar el cálculo de conversión del gramaje de los nutrimentos a declarar, a su equivalente en aporte energético, se deberá:

a) Multiplicar el contenido en gramos por el factor de conversión correspondiente:

Nutrimentos	**kcal/ Cal**	**Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento**
Azúcares totales	4 kcal/Cal	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal
Grasa saturada	9 kcal/Cal	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal
Otras grasas	9 kcal/Cal	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal

Para realizar el cálculo correspondiente a las pilas de Energía y Energía por envase, se deberá considerar la suma del aporte energético de los siguientes nutrimentos:

Nutrimentos	Se multiplica el valor en gramos por el valor calórico indicado para cada nutrimento
Proteínas	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal
Grasas totales	gramos x 9 = valor expresado en kcal/Cal
Carbohidratos disponibles	gramos x 4 = valor expresado en kcal/Cal

b) Declarar el resultado obtenido en enteros conforme a los siguientes criterios:

i. Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad superior siguiente.

ii. Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta la unidad inmediata inferior.

IV. El productor podrá optar en declarar el aporte de Sodio en enteros o con un decimal.

V. En la declaración del valor porcentual de referencia se considerará lo siguiente:

a) Declarar el resultado obtenido en enteros conforme los siguientes criterios:

i. Si el decimal que se va a descartar es igual o mayor que 0.5, se reporta en la unidad superior siguiente.

ii. Si el decimal que se va a descartar es menor que 0.5 se reporta en la unidad inmediata inferior.

VI. La leyenda que señala el contenido por envase, medida casera, pieza o porción se colocará en la parte superior de los íconos obligatorios a que hace referencia los párrafos segundo y tercero del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, debiendo establecer algunas de las leyendas siguientes, según aplique:

a) "Una medida casera de xx g o ml aporta"

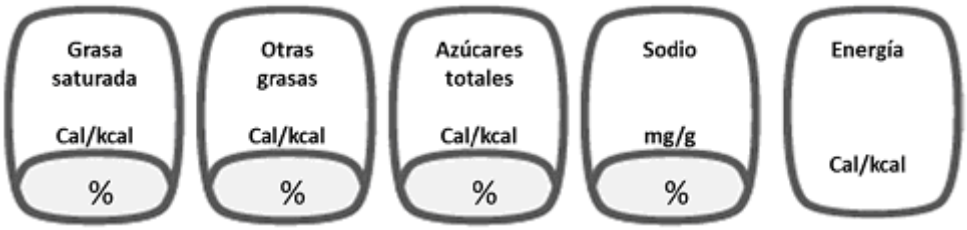
b) "Una pieza de xx g o ml aporta"

c) "Una porción de xx g o ml aporta"

d) "Este envase aporta"

Lo anterior se representará de la siguiente manera:

Una cucharada de 15 ml aporta:

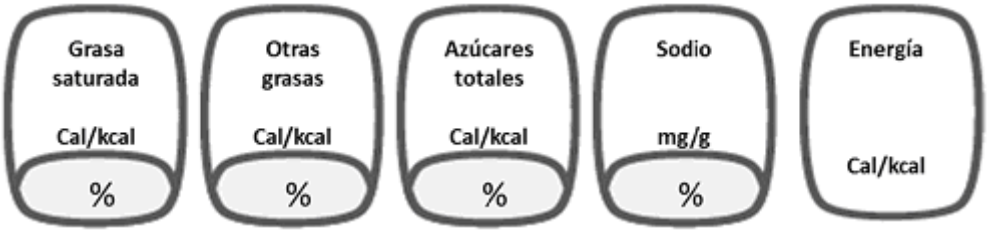


VII. Cuando se trate de productos que por su proceso de fabricación, se imposibilite obtener un gramaje uniforme en los mismos, el productor podrá utilizar el término "aproximadamente" o "aprox." en la declaración del gramaje.

VIII. En los alimentos destinados a ser reconstituidos o que requieran preparación antes de ser consumidos, la información nutrimental debe ser declarada como se consume de acuerdo con las instrucciones indicadas en la etiqueta.

IX. La leyenda que hace referencia a la determinación de los porcentajes, con excepción del contenido calórico del envase, se deberá colocar en la parte inferior de los íconos obligatorios y deberá decir: "% de los nutrimentos diarios recomendados"

Lo anterior se representará de la siguiente manera:



% de los nutrimentos diarios recomendados

X. El color de los íconos los elegirá cada productor, debiéndose usar el mismo color en cada uno de ellos. El color de la tipografía y las líneas de la forma deberán contrastar con el color elegido y se deberán emplear colores contrastantes con el fondo del área en donde se ubiquen los íconos.

XI. La ubicación de los íconos obligatorios a que hacen referencia los párrafos segundo y tercero del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios deberá considerar lo siguiente:

a) Cuando el área frontal de exhibición mida más de 60 cm2 todos los íconos deberán ubicarse en la misma.

b) Cuando el área frontal de exhibición mida entre 20 cm2 y 60 cm2, se deberá ubicar el ícono de energía en el panel frontal y los otros cuatro íconos en los paneles laterales, y cuando no los hubiera, en los posteriores. Si el productor lo desea podrá ubicar todos los íconos en el panel frontal.

c) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 20 cm2, únicamente será necesario ubicar el ícono

de energía en el panel frontal.

d) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 10 cm2, únicamente será necesario ubicar el ícono de energía en cualquier parte del envase.

e) Cuando el área frontal de exhibición sea menor a 5 cm2, no será necesaria declaración alguna respecto a la información contenida en el presente Acuerdo.

f) Cuando el envase del producto tenga una única superficie de exhibición y sea menor a 78 cm2, sólo deberán declarar el ícono de Energía. El supuesto no será aplicable a aquellos productos que compartan una sola etiqueta en un empaque múltiple o colectivo.

ARTÍCULO QUINTO.- Quedan exentos de declarar mediante etiquetado situado en el área frontal de exhibición, además de los enunciados en el párrafo segundo del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, los siguientes:

a) Las hierbas, especias, condimentos o mezcla de ellas.

b) Los extractos de café puros, granos enteros, molidos, descafeinados o no, solubles o no solubles.

c) Las infusiones de hierbas, té descafeinado o no, instantáneo y/o soluble que no contengan ingredientes añadidos.

d) Los vinagres fermentados y sucedáneos.

e) Los productos y materias primas contenidos en envases destinados exclusivamente para su uso y consumo por instituciones, los cuales deberán ostentar en el área frontal de exhibición la leyenda "presentación institucional".

f) Los alimentos y bebidas no alcohólicas donde cada uno de los nutrimentos por porción representen un aporte energético igual o menor a 1% de los nutrimentos diarios recomendados.

g) Los envases en los que se encuentren contenidos dos o más unidades de productos no preenvasados de manera individual, diferentes y destinados para su venta conjunta al consumidor.

h) Los envases que además de contener el alimento o bebida no alcohólica tengan como propósito de servir de regalo o artículo decorativo en sí mismo.

i) Los productos cuya presentación individual indique la leyenda de "No etiquetado para su venta individual", o similar, y que se encuentren en un empaque múltiple o colectivo.

j) Aquellos envases cuyo contenido corresponda a más de un tipo de producto etiquetado de manera individual, podrán no etiquetarse siempre que por lo menos el 70% de los productos

contenidos en el mismo se encuentren etiquetados conforme al presente Acuerdo.

k) Los productos de venta a granel.

Los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas que se encuentren exentos de declarar mediante etiquetado situado en el área frontal de exhibición, y que estén interesados en utilizar dicho sistema de etiquetado tendrán que cumplir con las disposiciones de este Acuerdo.

ARTÍCULO SEXTO.- Para efectos de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 25 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, y sus correlativos, se entenderá como alimentos para lactantes y niños de corta edad, las fórmulas de inicio, fórmulas para lactantes para necesidades especiales de nutrición, fórmulas de continuación, fórmulas de continuación para necesidades especiales de nutrición, y los alimentos envasados y alimentos elaborados a base de cereales.

ARTÍCULO SÉPTIMO.- Para el caso de productos en envases retornables utilizados como contenedores para más de un tipo de producto o sabor, los productores estarán obligados únicamente a expresar, en la parte externa de la tapa el contenido calórico del total del producto.

ARTÍCULO OCTAVO.- El productor podrá expresar, en el área frontal de exhibición, las leyendas a que hacen referencias las Normas Oficiales Mexicanas.

CAPÍTULO II

DE LOS ENVASES INDIVIDUALES Y FAMILIARES

ARTÍCULO NOVENO.- Para el etiquetado frontal nutrimental, los productores de alimentos y bebidas no alcohólicas deberán observar las cantidades de referencia previstas en la siguiente tabla:

Producto	Tamaño de porción	Unidad o medida casera	Tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares
1.1 Cereales, leguminosas, sus productos y botanas			
Galletas	30 g	Pieza	101 g
Pan Dulce	50 g	Pieza	121 g
Pan de caja	25 g	Rebanada	NA
Barras de granos con o sin cobertura	40 g	Pieza	80 g
Pizzas	55 g	Rebanada	110 g
Pastelitos o pastelillos	40 g	Pieza	120 g
Tortillas	25 g	Pieza	NA
Tostadas	12 g	Pieza	NA
Panes Planos	40 g	Pieza	NA
Cereales para el desayuno	30 g	Taza	90
Cereales para el desayuno con fruta o alta densidad	40 g	Taza	120
Botanas	30 g	NA	120
Sopas aguadas y cremas consazonadores para preparar (sopas ycremas con sazonadores, querequieren proceso de cocción)	250 ml	Taza	500 ml
Pastas secas con sazonadores parapreparar (pastas menudas y largascon sazonadores que requierenproceso de cocción)	50 g	Taza	100 g

Pastas alimenticias secas parapreparar sopa aguada	40 g	Taza	80 g
Pastas alimenticias secas parapreparar pasta seca	50 g	Taza	100 g
Sopa aguadas y pastas secasinstantáneas	65 g	Taza	130 g
Sopa condensada	150 ml	Taza	300 ml
Sopa lista para consumo	250 ml	Taza	500 ml
Pasta preparada lista para consumo	125 g	Taza	250 g
Caldos listos para consumo	150 ml	Taza	300 ml

Arroz con o sin sazonadores parapreparar (Arroz que requiere procesode cocción)	40 g	Taza	80 g
Harinas preparadas	40 g	Taza o Pieza	500 g
1.2 Bebidas no alcohólicas			
Bebidas saborizadas	200 ml	Vaso	800 ml
1.3 Lácteos y sus productos			
Quesos	30 g	Pieza o Rebanada	90 g
Queso petit suisse	45 g	NA	90 g
Sustitutos de crema líquida	15 g	Cucharada	NA
Sustitutos de crema en polvo	4 g	Cucharada	NA
Leche condensada azucarada	30 g	Taza	120 g
Leche evaporada	70 ml	Taza	NA
Leche y bebida a base de leche	240 ml	Vaso	960 ml
Producto lácteo	240 ml	Vaso	960 ml
Producto lácteo combinado	240 ml	Vaso	960 ml
Polvo para preparar una bebida deleche con sabor	240 ml	Vaso	960 ml
Crema	15 g	Cucharada	NA
Yogurt batido	125 g	Taza	250 g
Yogurt para beber	250 ml	Vaso	750 ml
Mantequilla	5 g	Cucharadita	NA
Producto o alimento lácteo fermentado	80 g	Pieza	320 g
1.4 Aderezos			
Aderezos para ensaladas	30 g	Cucharada	NA
Mayonesa	15 g	Cucharada	NA
Margarina	5 g	Cucharadita	NA

Dip, untables	30 g	Cucharada	NA
Salsa tipo catsup	30 g	Cucharada	100 g
1.5 Frutas, verduras y legumbres			
Secas	40 g	NA	60 g
Frutas, verduras y legumbres enconserva o congeladas	50 g	Taza	100 g
Jugos de frutas o de hortalizas	250 ml	Vaso	750 ml
Néctares	250 ml	Vaso	750 ml
Alimentos líquidos de soya	200 ml	Vaso	800 ml
Aceituna	15 g	NA	NA
Vegetales en salmuera	30 g	NA	NA
1.6 Misceláneos			
Paletas heladas	NA	Pieza	NA
Helado y Nieve	50 g	Pieza	200 g

Gelatina preparada	130 g	Pieza	260 g
Flan preparado	120 g	Pieza	360 g
Miel maple	15 g	Cucharada	NA
Mermeladas, jaleas	15 g	Cucharada	NA
Salsa para preparar platillo	130 g	Taza	260 g
Aceite vegetal comestible	14 g	Cucharada	NA
1.7 Productos cárnicos			
Carne cruda, marinada, precocida,cocida, albóndigas	100 g	Pieza	200 g
Carne para hamburguesas	NA	Pieza	NA
Chorizo, chistorra, tocino picado o entrozo	30 g	NA	60 g
Carne seca	15 g	Pieza	30 g
Alimentos preparados con productoscárnicos (cochinita, chilorio)	20 g	NA	100 g
Jamones, mortadelas, salchichas,tocino, salami, pepperoni, etc.	NA	Pieza o Rebanada	NA
Jamón madurado	20 g	Pieza o rebanada	100 g
Comidas preparadas y divisibles porunidad	NA	Pieza	NA
Guisos y caldos preparados con carne	100 ml/100g	Taza	200 ml/g
1.8 Pescados y Mariscos			
Pescados en filete, barritas,moldeados refrigerados o congelados	50 g	Pieza	NA

Mariscos refrigerados y congelados	50 g	Pieza o Taza	NA
Pescados o mariscos enlatados	50 g	Taza	NA
Pescados o mariscos secos	15 g	Taza	NA
1.9 Platillos			
Platillos combinados	100g	Taza o Pieza	NA
1.10 Chocolate y similares			
Chocolate	25 g	Pieza o barra	100 g
Productos similares a chocolate	25 g	Pieza	100 g
1.11 Productos de Confitería			
Caramelo o caramelo macizo,pastillas	3 g	Pieza	12 g
Productos de confitería en Polvo	30 g	NA	120 g
Caramelos suaves, chiclosos	3 g	Pieza	12 g
Caramelo líquido	15 ml	NA	160 ml
Confites	6 g	Pieza	12 g
Goma de mascar	3 g	Pieza	12 g
Malvavisco	30 g	Pieza	90 g
Mazapán	30 g	Pieza	90 g
Dulce imitación de mazapán	30 g	Pieza	90 g
Preparaciones de frutas	30 g	Pieza	90 g
Turrón	30 g	Pieza	90 g
Pastillas para el aliento	2 g	Pieza	10 g
Otros productos de confitería	40 g	Pieza	120 g
1.12 Postres			
Dulces a base de leche	125 g	Pieza	375 g
Frutas con crema	125 g	Pieza	375 g
Arroz con leche	125 g	Pieza	375 g

ARTÍCULO DÉCIMO.- Para efecto de este Acuerdo, se entenderá como envase individual aquél cuyo contenido de producto sea menor al tamaño de la porción mínima de referencia para presentaciones familiares, señalados en la tabla del artículo noveno del presente Acuerdo.

Para efecto de lo dispuesto en el segundo párrafo del artículo 210 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, se considera envase familiar aquél cuyo contenido sea igual o superior a la porción mínima de referencia para presentaciones familiares señalada para tal efecto en la tabla del artículo noveno del presente Acuerdo.

Para aquellos productos, que por su naturaleza no se oferten al público consumidor en empaques o forma individual, se expresarán en la tabla de referencia como "NA", considerándose también como familiares.

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO.- En caso de que el productor opte declarar por poción el contenido energético o el aporte energético de un producto, éste podrá optar de manera indistinta hacerlo por porción o medida casera, de acuerdo a lo establecido en la tabla contenida en el artículo noveno del presente Acuerdo.

Cuando por sus características, la información nutrimental del producto se declare por medida casera, se deberá señalar el valor en gramos, miligramos o mililitros que le corresponda a la misma. El valor señalado de la medida casera, podrá o no coincidir con la porción de referencia.

ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO.- Para los productos de confitería, chocolate y productos similares a chocolate, en su presentación individual, cuyo producto sea claramente fraccionable o cuantificable, el productor podrá añadir el ícono correspondiente al contenido energético por porción, así como el número de porciones contenidas en el envase, tomando como base la porción de referencia o la unidad de medida casera contenidas en la tabla.

CAPÍTULO III

DEL DISTINTIVO NUTRIMENTAL VOLUNTARIO

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO.- El distintivo nutrimental a que hace referencia el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios es de carácter voluntario. Los interesados en obtener dicho distintivo deberán cumplir con los siguientes criterios nutrimentales de acuerdo con el tipo de producto que se trate:

Categorías				
Categorías y subcategorías	**Energía**	**Sodio**	**Grasas saturadas**	**Azúcares totales**
Categoría 1.	**Aceites de origen animal, vegetales y grasas**			
Subcategoría A	**Aceites, grasas de origen vegetal (margarinas, aceites vegetales) y animal (mantequillas).**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
10 g	85	500	33% de grasas totales	5
Subcategoría B	**Emulsiones (mayonesa, aderezo de mayonesa y aderezos para ensalada).**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
15 g	85	750	33% de grasas totales	5

Categoría 2.	**Verduras, frutas, leguminosas, nueces, semillas y tubérculos (excepto los procesadospara botanas)**			
Subcategoría A	**Verduras, frutas, leguminosas, tubérculos, alimentos sólidos de soya, congeladas,enlatadas, ensalada y deshidratadas.**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
110 g	170	300	1.5	15
Subcategoría B	**Alimentos líquidos de soya con o sin jugo**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
200 ml	140	110	0.5	9
Subcategoría C	**Jugos**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
250 ml	130	10	N/A	13
Subcategoría D	**Néctares**			

	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
200 ml	104	28	N/A	13
Subcategoría E	**Salsas para comidas con base de frutas/verduras/legumbres**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
100 g	100	500	1.5	10
Subcategoría F	**Condimentos con base de frutas/verduras.**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
20 g	85	750	1.5	25
Subcategoría G	**Nueces y semillas**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	200	670	10	15
Subcategoría H	**Untables de nueces y semillas**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	200	670	10	15
Categoría 3.	**Productos con base de carne**			
Subcategoría A	**Carnes, aves, embutidos (jamón, salchichas, etc.)**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
45 g	170	800	6	5

Categoría 4.	**Productos de la pesca.**			
Subcategoría A	**Pescado y mariscos**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
50g pescado 100g mariscos	170 o > 170 siempre y cuando 25% de la grasa total sean ácidos grasos poliinsaturados	450	33% del total de la grasa incluyendo grasas trans	5
Categoría 5.	**Productos lácteos**			
Subcategoría A	**Leches, producto lácteo, producto lácteo combinado, mezcla de leche con grasa vegetal,yogurt, producto o alimento lácteo fermentado, producto a base de leche fermentada,queso fresco dulce (petit suisse), leches fermentadas, dulces y gelatina a base de leche,polvo para preparar una bebida de leche con sabor a (polvo más leche).**			

	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/en 100g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
240 ml para líquido **200 ml/g. parayogurt para beber** **100 g para sólidos**	170	300	2.6	13.5
Subcategoría B	**Quesos frescos (panela, oaxaca, etc.).**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 10 0 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	70	800	10	8
Subcategoría C	**Quesos madurados.**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 10 0 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30g	85	900	15	5
Subcategoría D	**Quesos procesados, queso crema y otros quesos.**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 10 0 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30g	170	800	10	8
Categoría 6.	**Productos a base de cereales y tubérculos.**			
Subcategoría A	**Pasteles**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
45 g	190	450	10	30
Subcategoría B	**Pan de dulce**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
50 g	190	450	10	30
Subcategoría C	**Galletas dulces**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	160	450	10	30

Subcategoría D	**Barras de cereal**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	160	450	10	35
Subcategoría E	**Cereales para el desayuno / avena / atoles**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**

30 g	210	500	5	30
Subcategoría F	**Cereales que no son del desayuno: arroz, pasta, pan de caja, galletas no dulces**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
50 g	340	500	5	5
Subcategoría G	**Tortillas de maíz y trigo, tostadas de maíz y trigo y panes planos**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
50g	300	670	5	4
Categoría 7.	**Sopas, platos compuestos, plato principal, sándwiches rellenos, sazonadores ycondimentos**			
Subcategoría A	**Sopas, sazonadores y condimentos.**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
Sopas 200 ml	170	350	1.5	7.5
Subcategoría B	**Platos compuestos, platos principales y sándwiches**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
200g	425	400	5	7.5
Categoría 8.	**Postres**			
Subcategoría A	**Helados, Nieves**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
76g/75ml	110	120	5	20
Subcategoría B	**Gelatinas de agua y polvos para preparar gelatinas**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
130 g	110	120	5	20
Categoría 9	**Bebidas saborizadas**			
Subcategoría A	**Bebidas saborizadas de bajo contenido energético**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
200 ml	40	28	N/A	5

Categoría 10.	**Botanas**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	170	670	6.3	10 g
Categoría 11.	**Productos de Confitería**			

	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
15 g	ND	ND	ND	ND
Categoría 12.	**Chocolates y productos similares de chocolate**			
	Energía (kcal/porción)	**Sodio mg/ en 100 g o 100 ml**	**Grasas saturadas g/ en 100 g o 100 ml**	**Azúcares g/ en 100 g o 100 ml**
30 g	ND	ND	ND	ND

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO.- Para efectos de lo dispuesto por el tercer párrafo del artículo 25, fracción II inciso c), del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, y sus correlativos, se entenderá como confitería, a los alimentos de sabor y textura variada que dentro de sus componentes principales se encuentren los azúcares y/o edulcorantes, pudiendo contener o no cereales, gomas, frutas u otros ingredientes opcionales y aditivos. En este sentido, se entenderán como confitería, los productos contenidos en las siguientes categorías:

a. Caramelo o caramelo macizo, al producto elaborado por cocción de una mezcla de azúcar, glucosa, y/u otros edulcorantes y agua, adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos, con o sin relleno.

b. Productos de confitería en polvo, al producto elaborado por una mezcla de azúcar, y/u otros edulcorantes, adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos.

c. Caramelos suaves, a los productos blandos masticables elaborados por una mezcla de azúcar y/u otros edulcorantes y que pueden contener jarabe de azúcar, grasas, otros ingredientes y aditivos para alimentos.

d. Caramelo líquido, a los productos líquidos elaborados por una mezcla de azúcar y/u otros edulcorantes y que pueden contener jarabe de azúcar, grasas, otros ingredientes y aditivos para alimentos.

e. Confites, a los productos obtenidos al recubrir distintos núcleos de productos alimenticios con azúcares y/u otros edulcorantes, ingredientes opcionales y aditivos.

f. Dulce imitación de mazapán, al producto elaborado con una mezcla de azúcar u otros edulcorantes, cacahuate u otros frutos secos tostados y molidos, excepto almendras e ingredientes y aditivos para alimentos.

g. Goma de mascar, al producto elaborado a base de gomas naturales o gomas sintéticas, polímeros y copolímeros, adicionados de otros ingredientes y aditivos para alimentos.

h. Malvavisco, al producto aereado elaborado por la cocción de azúcar, glucosa u otros edulcorantes y agua, adicionada de agentes de aereado, gelificantes e ingredientes y aditivos para alimentos.

i. Mazapán, al producto elaborado por cocción y moldeado de una mezcla de almendras dulces y glucosa u otros edulcorantes.

j. Peladilla, al producto elaborado con almendras cubiertas por una o varias capas uniformes de azúcar u otros edulcorantes, que puede ser adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos.

k. Preparaciones de frutas, a los productos que han sido deshuesados, molidos o tamizados, sometidos a tratamiento térmico hasta su concentración, adicionados o no de ingredientes opcionales y aditivos para alimentos, y que dentro de sus componentes principales se encuentre los azúcares y/u otros edulcorantes.

l. Turrón, al producto preparado, cuya masa contiene agua, azúcares, miel, clara de huevo o gelatina, se elabora con almendras y se adiciona o no de frutas frescas o confitadas.

m. Pastillas para el aliento, al producto elaborado por la mezcla de azúcar, glucosa, y/u otros edulcorantes y agua, adicionado de otros ingredientes y aditivos para alimentos, con o sin relleno y cuya finalidad primordial es otorgar una sensación de frescura al aliento.

ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO.- Para efecto de lo dispuesto en el artículo décimo tercero de este Acuerdo, las harinas preparadas deberán observar los criterios nutrimentales considerados para las categorías y subcategorías de productos que se elaboren a partir de éstas, considerando las instrucciones de preparación que sean presentadas por el productor en el empaque.

ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO.- Los interesados en colocar el distintivo nutrimental en sus envases deberán utilizar el manual técnico que contenga la identidad gráfica del distintivo. Este documento se dará a conocer a través del sitio de internet de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios http://www.cofepris.gob.mx.

La representación gráfica del distintivo nutrimental es la siguiente:

ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO.- Los interesados deberán solicitar por escrito libre a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la autorización para el uso del distintivo nutrimental, conforme con lo siguiente:

I. Señalar el nombre, denominación o razón social de quien o quienes promuevan.

II. Señalar el nombre del representante legal, en su caso, adjuntando los documentos que acrediten su personalidad.

III. Domicilio del solicitante.

IV. El órgano administrativo a que se dirige.

V. La petición expresa que se formula, la cual debe incluir:

a) Indicación y descripción del producto que ostentará el distintivo nutrimental.

b) La denominación genérica y descripción de categoría.

c) Detallar el cumplimiento de los criterios nutrimentales, respecto de los alimentos y bebidas no alcohólicas a que se hace referencia en la solicitud.

VI. El solicitante podrá adjuntar toda información o documentación que considere necesaria para soportar su solicitud.

VII. Lugar y fecha de la solicitud.

VIII. Firma del solicitante o representante legal.

ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO.- El uso y las aplicaciones del distintivo nutrimental deberán ajustarse a lo siguiente:

I. Sólo podrá marcarse, imprimirse y reproducirse en los envases de aquellos alimentos y bebidas no alcohólicas expresamente autorizados.

II. En ningún caso deberán alterarse o modificarse las proporciones, la composición y la distribución de los elementos que conforman la identidad gráfica del distintivo nutrimental.

III. Está prohibido el uso de cualquiera de los elementos de la identidad del distintivo nutrimental, de manera separada o de forma aislada, así como la realización de cualquier tipo de modificación en las proporciones.

IV. En la aplicación del distintivo nutrimental se utilizará los colores contrastantes con el fondo del área donde se ubique, de manera que su lectura sea clara. El uso de efectos especiales como volúmenes, sombras o sobre imágenes que dificulten la lectura o identificación del distintivo nutrimental no está permitido.

ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO.- El logotipo correspondiente al distintivo nutrimental deberá colocarse en cualquier parte del envase, de forma tal que no interfiera con lo señalado en las normas de etiquetado e información comercial que les resulten aplicables a los alimentos y bebidas no alcohólicas.

CAPÍTULO IV

DE LA SOLICITUD DE CRITERIOS NUTRIMENTALES DE REFERENCIA Y PORCIONES DE REFERENCIA

ARTÍCULO VIGÉSIMO.- Para aquellos productos que de manera específica no se encuentren contenidos en cualquiera de las categorías descritas en las tablas de los artículos noveno y décimo

tercero del presente Acuerdo, se podrá solicitar por escrito libre a la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, pronunciarse respecto a los criterios nutrimentales, los valores de tamaño de la porción de referencia individuales y familiares, las categorías o subcategorías a utilizarse.

ARTÍCULO VIGÉSIMO PRIMERO.- La solicitud a que hace referencia el artículo anterior deberá contener lo siguiente:

I. Nombre, denominación o razón social de quien o quienes promuevan.

II. Nombre del representante legal, en su caso, adjuntando los documentos que acrediten su personalidad.

III. Domicilio del solicitante.

IV. El órgano administrativo a que se dirige.

V. La petición expresa que se formula, la cual debe incluir:

a) La denominación genérica y descripción de categoría.

b) En el caso que le corresponda, la solicitud de incorporación a categoría o subcategoría existente, o en su caso, la solicitud de incluir una nueva categoría o subcategoría.

Para estos supuestos se deberá señalar expresamente:

(i) categoría y subcategoría, y su correspondiente descripción, pudiendo presentar ejemplos de los productos contenidos en las mismas,

(ii) valor de referencia por porción expresado en gramos o mililitros,

(iii) el contenido de Energía por porción de referencia,

(iv) el contenido de Sodio por 100 g o 100 ml,

(v) el contenido de Grasas saturadas por 100 g o 100 ml,

(vi) el contenido de Azúcares totales por 100 g o 100 ml,

c) En su caso, la solicitud de incorporar una categoría, su valor de tamaño de porción de referencia, unidad o medida casera, o el valor correspondiente al tamaño de la porción mínima en su presentación familiar. Para esto se deberá señalar en la solicitud lo siguiente:

(i) la categoría solicitada,

(ii) el tamaño de porción de referencia,

(iii) la unidad o medida casera,

(iv) el tamaño de la porción mínima en la presentación familiar,

VI. El solicitante podrá adjuntar toda información o documentación que considere necesario para soportar su solicitud.

VII. Lugar y fecha de la solicitud.

VIII. Firma del solicitante o representante legal.

ARTÍCULO VIGÉSIMO SEGUNDO.- Considerando la información proporcionada por el solicitante, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios resolverá la solicitud planteada, señalando la homologación a la categoría semejante, o en caso de que no exista alguna se señalará lo siguiente:

a) la categoría o subcategoría que deberá utilizarse,

b) los criterios nutrimentales,

c) los valores de tamaño de la porción de referencia,

d) en su caso, los valores de referencia respecto del tamaño de envase familiar.

ARTÍCULO VIGÉSIMO TERCERO.- En caso de que el solicitante cuente con nueva información o documentación que sustente su solicitud, el mismo podrá solicitar a la autoridad una nueva resolución.

ARTÍCULO VIGÉSIMO CUARTO.- Una vez que se notifique la respuesta al solicitante, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios procederá a su publicación en la página de internet.

ARTÍCULO VIGÉSIMO QUINTO.- Cualquier interesado podrá utilizar la información publicada en la página de Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, en tanto que la información de la categoría o subcategoría específica no sea incluida en el presente Acuerdo.

ARTÍCULO VIGÉSIMO SEXTO.- En caso de que la información publicada en el Diario Oficial de la Federación varíe respecto a la información contenida en la página de internet de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, la empresa o empresas que hubieran etiquetado con base en esta última, tendrá un plazo de un año contado a partir de la publicación en el Diario Oficial de la Federación para adecuar sus productos. Durante este periodo no se entenderá como incumplimiento por parte de la empresa en lo tocante a etiquetado frontal nutrimental.

TRANSITORIOS

PRIMERO.- El presente Acuerdo entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

SEGUNDO.- El presente Acuerdo únicamente podrán ser modificados de manera conjunta con las actualizaciones de las normas oficiales mexicanas en materia de etiquetado de alimentos y bebidas no alcohólicas.

TERCERO.- La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios deberá publicar en el Diario Oficial de la Federación, una vez al año las actualizaciones derivadas de las solicitudes a que hace referencia el capítulo cuarto del presente Acuerdo.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 31 de marzo de 2014.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, **Mikel Andoni Arriola Peñalosa**.- Rúbrica.

En el documento que usted está visualizando puede haber texto, caracteres u objetos que no se muestren debido a la conversión a formato HTML, por lo que le recomendamos tomar siempre como referencia la imagen digitalizada del DOF o el archivo PDF de la edición.

IMPRIMIR

Lineamientos de publicidad DIARIO OFICIAL 150414